

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 21 (1917-1918)
Heft: 11

Rubrik: Nützliche Hauswissenschaft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 28.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

zugewandt in dem Sinne, daß er hauptsächlich verwendet werde in Fällen der durch den Militärdienst verursachten Arbeitslosigkeit. Die Zuweisung eines Betrages von Fr. 10,000 an den „Schweizerischen Fonds für Hilfe bei nicht versicherbaren Elementarschäden“ bleibt vorbehalten. Es ist zu hoffen, daß der Ertrag recht reichlich ausfallen werde im Hinblick auf den vaterländischen Zweck sowohl, als auch mit Rücksicht auf die Ehrung, die gleichzeitig einem unserer zu früh verstorbenen Schweizerkünstler zu Teil wird.

Häusliche Hauswissenschaft.

Das Dörren im Haushalte.

Immer noch stehen wir im Banne des seit beinahe 4 Jahren wütenden Weltkrieges. In rapid steigendem Maße beeinflußt dieser unser ganzes Wirtschaftsleben und es sehen sich die Behörden zu immer entscheidenderen Eingriffen ins Leben des Einzelnen, sowie ganzer Berufsclassen gezwungen.

Die Sicherung der Lebensmittelversorgung unseres Landes ist heute die größte Sorge, und nur durch die Mithilfe aller Volkskreise beim sparsamen Verbrauch der vorhandenen Vorräte, sowie bei der Schaffung neuer Reserven, kann unser Land vor schwerer Not bewahrt werden.

Ein Faktor, der bis dahin viel zu sehr unterschätzt wurde, zur Schaffung von Lebensmittelreserven aber von größter Tragweite ist, besteht in der Herstellung von Dörrprodukten aller Art im Haushalte und es soll an dieser Stelle ein Aufruf an alle Hausfrauen ergehen, nichts zu unterlassen, was dem Dörren von Obst und Gemüse im Haushalte förderlich sein könnte.

Gerade jetzt, wo wir vor einer reichen Kirschenernte stehen, sollte die Gelegenheit nicht unbenützt gelassen werden, diese nahrhafte Frucht in möglichst großen Quantitäten zu dörren. Ähnlich ist mit den nun allmählich zur Reife kommenden Gemüsen zu verfahren. Es gibt immer gewisse Sorten, die so reichlich ausfallen, daß eine sofortige Verwertung in der Haushaltung nicht möglich ist. Hier soll nun das Dörren eingreifen, ganz gleichgültig, um welche Gemüseart es sich auch handeln mag. An geschädigter Verwertung auch der scheinbar minderwertigsten Art wird es in kommenden Tagen nicht fehlen. Darum soll heute in jedem Haushalte der Grundsatz herrschen, das Möglichste zu tun, was die Lebensmittelvermehrung heben könnte.

Die Art des Dörrens wird sich nach den Verhältnissen richten und kann an der Sonne, auf dem Herd oder auf kleinen Darren erfolgen. Die einfachste und billigste Methode ist immer noch das Dörren an der Sonne. Das zu trocknende Obst oder Gemüse wird dabei in dünnen Schichten auf hölzerne Gurden oder Bretter ausgebreitet und der Sonne ausgesetzt. In zahlreichen Küchen, in denen man mit Holz oder Kohle feuert, wird die Wärme des Kochherdes nur ungenügend ausgenützt. An solchen Orten empfiehlt sich die Anschaffung von sogenannten „Herddörren“. Es sind dies kleine Dörrhurden, die man während und nach der Kochzeit einfach auf die Herdplatte stellt. Wo Wärme-Back- oder Heizöfen aufgestellt sind, läßt sich die überschüssige Wärme zum Obst- und Gemüsedörren dadurch nutzbar machen, daß ein paar Dörrhurden in solche Öfen eingeschoben werden.

Im Anschlusse hieran möchten wir nicht unterlassen, noch auf die elektrischen Hausdörröfen aufmerksam zu machen, die speziell dort Verwendung finden dürften, wo es am nötigen Heizmaterial fehlt.


Wenn auch die durch vorerwähnte Methoden erzielten Dörrmengen nicht in großen Tagesrationen bestehen, so wird deren Endsumme doch ein erfreuliches Resultat ergeben, und für die zukünftige Ernährung von unschätzbarem Werte sein.

Die Warenabteilung des schweizerischen Volkswirtschaftsdepartementes steht den Interessenten für alle gewünschten Ratschläge gerne zur Verfügung.

Gewinnung von Alkohol aus Karbid.

Die neueste technische Überraschung auf dem Gebiete der Katalyse (Auflösung), so schreibt Professor Dr. R. Urndt in einem Aufsatz „Heinzelmännchen in der Chemie“ in der „Voss. Ztg.“, ist die endliche Lösung eines schon vor 20 Jahren umworbenen Problems, die Gewinnung von Alkohol aus Karbid. Im Gegensatz zum bisherigen Wege, der Vergärung zuckerhaltiger Erzeugnisse des Pflanzenreiches — wobei übrigens auch katalytische Einflüsse wirken —, ist es nun gelungen, auf rein anorganischem Wege den nicht nur als Genußmittel, sondern in noch viel höherm Grade als Glühstoff für die Industrie wichtigen Alkohol in wirtschaftlicher Weise herzustellen. Das Karbid wird aus einem Gemisch von gebranntem Kalk und Kohle (Koks oder Anthrazit) in der Hitze des elektrischen Ofens erschmolzen. Aus dem Karbid entwickelt man durch Einwerfen in Wasser auf bekannte Weise Äthylen und leitet dieses Gas durch angesäuertes Wasser, das Quecksilbersalze enthält. Dazu verbinden sich Wasser (H_2O) und Äthylen (C_2H_2) zu Äthylaldehyd (C_2H_4O), dem man schließlich die zum Alkohol (C_2H_5O) fehlenden Wasserstoffatome anlagert, indem man seinen Dampf mit Wasserstoff über Nickel leitet. Wünscht man dagegen Essigsäure ($C_2H_4O_2$) zu bekommen, einen für die chemische Industrie höchst wichtigen Rohstoff, so leitet man den Äthylaldehyd mit Luftsaauerstoff gemischt über das Nickel. — Bei Visp im Wallis, wo große Wasserkräfte billigen elektrischen Strom für Karbidöfen liefern, wird gegenwärtig eine gewaltige Anlage erbaut, die bis zu Hundert Millionen Kilogramm Alkohol im Jahre liefern und den ganzen Bedarf der Schweiz decken soll.

Redaktion: Dr. Ad. Böttlin, in Zürich 7, Asylstr. 70. (Beiträge nur an diese Adresse!)

 Unverlangt eingesandten Beiträgen muß das Rückporto beigelegt werden.

Druck und Expedition von Müller, Werder & Co., Schipfe 33, Zürich 1.

Insertionspreise

für schweiz. Anzeigen: $\frac{1}{4}$ Seite Fr. 72.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 36.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 24.—,
 $\frac{1}{4}$ S. Fr. 18.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 9.—, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 4.50.

für Anzeigen ausländ. Ursprungs: $\frac{1}{4}$ Seite Fr. 90.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 45.—, $\frac{1}{8}$ S.
 Fr. 30.—, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 22.50, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 11.25, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 5.65.

A l l e i n i g e A n z e i g e n a n n a h m e: Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Basel, Aarau, Bern, Biel, Chur, Glarus, Schaffhausen, Solothurn, St. Gallen, Berlin, Breslau, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt a. M., Hamburg, Köln a. Rh., Leipzig, Magdeburg, Mannheim, München, Nürnberg, Prag, Straßburg i. E., Stuttgart, Wien.